

Ignace Boreel de Mauregnault

Ventura Business / KeurKozijn

Gaby Rappange

Rappange Advertising

Ignace werkt sinds 1994 als venoot bij Ventura Business (het bedrijf achter o.a. KeurKozijn en Kroon Kozijn) in de functie van Directeur Marketing en Verkoop. Gaby startte in 1991 haar reclame advies-bureau (met alleen maar dames in dienst!) aan de geweldige Brouwersgracht in Amsterdam.

Hobby's: Ignace voetbalt, tennist en heeft een grote tuin waar hij veel energie in steekt. Naast haar werk heeft Gaby nog veel meer hobby's, zoals golf, hockey, skiën en zeilen, waaronder actief de Heineken Regatta van St. Maarten.

De dromen van Gaby zijn en worden werkelijkheid. Zo laat zij momenteel hun huis in Laren bouwen en is zij de trotse moeder van zoon Max! De ultieme droom van Ignace is om met het hele gezin lang gezond te blijven en gezamenlijk nog een keer een jaar de wereld rond te trekken. Maar ja, die leerplichtambtenaren hé...

Wat is de meest bijzondere plaats op aarde waar je hebt gegeten?

Ignace: "De Mekong Delta een jaar nadat Vietnam voor toeristen opengesteld was en waar we 3 dagen alleen maar in muggen wolken gratenvis met gebakken insecten te eten kregen."

Gaby: "Een aparte plaats waar Ignace en ik samen gegeten hebben is in het Park Hyatt Hotel in Shanghai op de 92^e verdieping."



Varkenshaas medaillons met cranberry compote en pasta à la Ignace

Totale bereidingstijd 30 minuten



Bereiding

- 1 Wrijf de varkenshaas in met de peper en cranberry compote en bestrooi ze met wat zout. Verwarm de olie in een braadpan, snij het vlees in tweeën en leg het dikste deel als eerste in de pan en na 5 min. het dünnere deel. Leg als het vlees is dichtgeschroeid het deksel op de pan en laat nog max. 15 min. zachtjes braden.
- 2 In pan ruim kokend water met wat zout de tagliatelle koken (zoals vermeld op de verpakking). Bak de spekjes (zonder olie) in een koekenpan krokant bruin en op keukenpapier weggelĳen. Fruit de sjalotjes in 1 el olie, voeg na 2 min. de champignons toe en bak deze nog 2 min. mee.
- 3 Roer dan de crème fraîche erdoor en laat het enkele minuten al roerend zachtjes pruttelen, giet de tagliatelle af en roer deze er met de spekjes door. Snij de varkenshaas in medaillons en serveer deze met de pasta.

Ingrediënten

- 400 g varkenshaas
- 400 g tagliatelle
- 250 g champignons (fijn gesneden in plakjes)
- 4 sjalotjes (gesnipperd)
- potje cranberry compote
- zeezout
- verse citroenpeper
- 250 ml crème fraîche
- bakje gerookte spekjes
- olijfolie

